Menús de boda

SABORES PARA UN DÍA INOLVIDABLE

HOTEL BONALBA ****
RESORT ALICANTE

Menús de boda

Menú 1

Una celebración para compartir

ESPACIO DE BIENVENIDA

Snacks

Aceituna gordal rellena de anchoa 00

Chips vegetales crujientes con Tajín y cinco especias chinas

Cóctel

Tataki de atún con sésamo y ponzu

Cucharita de ensaladilla de bogavante

Blini de roast beef, mostaza y pepinillo

Saquitos de pasta brick crujientes rellenos de queso de cabra

Mini bao de carrillera ibérica con encurtidos

Vieira a la plancha con crema de coliflor

ESPACIO BANQUETE EN MESA

Entrante individual

Ensalada de burrata con tomates de temporada, brotes tiernos, salmón ahumado y pesto de pistacho

Primer pase

Bacalao confitado con pilpil de ajo tostado y pisto de la huerta

Segundo pase

Parmentier de ternera con cremoso de patata, setas y jugo de vino tinto

Postre

Tarta cremosa de pistacho con helado de frutos rojos

BEBIDA Y BODEGA INCLUIDA

90€ POR PERSONA

Complementa tu menú con las opciones de mesas temáticas que encontrarás más adelante, ideal para enriquecer la experiencia y personalizar tú celebración.

HOTEL BONALBA ****
RESORT ALICANTE

Menús de boda

Menú 2

Una celebración para compartir

ESPACIO DE BIENVENIDA

Snacks

Aceituna gordal rellena de anchoa 00

Chips vegetales crujientes con Tajín y cinco especias chinas

Cóctel

Tartar de corvina, aguacate y lima

Cucharita de foie, manzana y avellana

Carpaccio de lomo ibérico con rúcula y parmesano

Blinis de salmón ahumado con crème fraîche y eneldo

Croqueta de pollo rustido con alioli de azafrán

Gamba rebozada con mayonesa de cítricos

Pulpo con parmentier de patata y alioli de pimentón

ESPACIO BANQUETE EN MESA

Entrante individual

Timbal de bogavante, aguacate y mango con vinagreta de lima

Primer pase

Lomo de corvina al horno y salsa de marisco con crema de apionabo y puerro braseado

Segundo pase

Presa ibérica con puré de calabaza, chalotas glaseadas y jugo de Oporto

Postre

Lingote de chocolate con crema de vainilla y helado de caramelo

BEBIDA Y BODEGA INCLUIDA

125€ POR PERSONA

Complementa tu menú con las opciones de mesas temáticas que encontrarás más adelante, ideal para enriquecer la experiencia y personalizar tú celebración.

HOTEL BONALBA ****
RESORT ALICANTE

Menús de boda

Menú Infantil

Entrante individual

Jamón ibérico y queso, calamares a la romana y croquetas de jamón ibérico

Plato principal

(Una opción a elegir, la misma para todos los niños)

Arroz a banda

o

Hamburguesa de ternera, pan brioche, queso fundido y patatas fritas

o

Escalope con ensalada y patatas fritas

Postre

Postre infantil

BEBIDAS

Refresco y agua mineral

30€ POR NIÑO

Servicio de pan incluido

IVA incluido

HOTEL BONALBA ****

RESORT ALICANTE

A continuación presentamos las opciones de bebida y bodega disponibles. Las cuales pueden potenciarse con las alternativas disponibles dentro de la selección de vinos

Opciones de bebida y bodega

BEBIDAS

Agua mineral y agua mineral con gas
Refrescos
Cerveza Estrella Galicia
Cerveza Estrella Galicia 0,0 Tostada

VINOS TINTOS

Varela Crianza: 100 % tempranillo, DO Rioja
Hacienda Solano: 100 % tempranillo, DO Ribera del Duero - Suplemento de 2 €
Emilio Moro: 100 % tinta del país, DO Ribera del Duero - Suplemento de 3,50 €
La Montesa: garnacha, DO Rioja - Suplemento de 3 €

VINOS BLANCOS

Melior de Matarromera: 100 % verdejo, DO Rueda
José Pariente: 100 % verdejo, DO Rueda - Suplemento de 2 €
Terras Gauda: 100 % albariño, DO Rías Baixas - Suplemento de 3 €
Montenovo: 100 % godello, DO Valdeorras - Suplemento de 3 €

VINO ROSADO

Victoria by José Pariente: garnacha y tempranillo. Suplemento de 2 €

SORBETES E ISLAS PARA LOS MENÚS

Opciones de sorbetes e islas para complementar los menús

SORBETES OPCIONALES

Sorbete de limón siciliano
Sorbete de mandarina y jengibre
Sorbete de piña y hierbabuena
Sorbete de frambuesa y lima
Sorbete de mango y maracuyá
Todos los sorbetes se elaboran con cava

PRECIO POR PERSONA: 3,5 €

MESAS TEMÁTICAS

MESA DE QUESOS NACIONALES ARTESANOS

Quesos variados de cabra, oveja y vaca, acompañados de crujientes y mermeladas

12€ por persona

MESA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS Y DE PINOSO

Acompañados de panes y frutos secos

12€ por persona

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA ARTURO SÁNCHEZ

Con maestro cortador y acompañado de pan tostado con AOVE

850€ por pieza

MESA DE OSTRAS GUILLARDEAU N.O 2

Mínimo de 50 unidades

6,50€ por unidad + Servicio de abreostras: **150 €**

MESA ASIÁTICA DE SUSHI

Nigiri, hosomaki, maki, futomaki y uramaki de atún rojo, salmón y pez mantequilla

22 € por persona + Servicio de sushiman por **cada 60 personas: 250 €**

SHOW COOKING: DEGUSTACIÓN DE ARROCES

A elegir dos opciones de nuestra carta, elaboradas en directo por nuestro maestro arrocero

14€ por persona

SHOW COOKING: DEGUSTACIÓN DE BRASAS

Degustación de kushiyaki: brochetas japonesas de carne y pescado cocinadas a la brasa

20€ por persona

Complementos

COPA DE BIENVENIDA

Duración: 30 minutos

Bebida y bodega

Cerveza, refrescos y agua mineral
Vermut rojo y vermut blanco
Melior de Matarromera
Varela Crianza Rioja

Snacks

Gilda top
Chips crujientes

Precio por adulto: **5 €**
Precio por niño: **3,50 €**

Este servicio se contratará para el total de los asistentes, tanto adultos como niños

COMPLEMENTA LA BIENVENIDA CON SERVICIO DE COCTELERÍA

(Negroni, Old fashion, Rebujito, Aperol spritz, Campari spritz, Hugo spritz)
Suplemento de **3€** por persona
(contratable junto a la copa de bienvenida)

RESOPÓN

Croqueta de jamón ibérico
Bikini de jamón asado con queso Havarti fundido
Surtido de cocas variadas
Mini burger de vaca madurada con mermelada de pepinillos y bacon

Precio: **15€**

Complétalo con consumiciones de copas y barra libre que encontrarás en la siguiente página

Complementos

OPCIONES DE COPAS

Consumiciones mediante tickets

- **Tickets de copa básica**
  - Hasta 60 unidades: **8 €**
  - Más de 60 unidades: **7 €**

- **Tickets de copa premium**
  - Hasta 60 unidades: **9,50 €**
  - Más de 60 unidades: **8,50 €**

- **Tickets de refresco, cerveza y vino: 4 €**

Consumiciones por botella

- Botella básica y 10 refrescos: **65 €**
- Botella premium y 10 refrescos: **80 €**
- Ambas opciones serán de autoservicio en el espacio contratado para el evento

Barra libre

- Barra libre de 2 horas: **22 €** por persona
- Barra libre de 3 horas: **28 €** por persona
- Barra libre de 4 horas: **33 €** por persona
- Mojitería y chupitería: **4 €** por persona. Es un complemento de la barra libre y no puede contratarse por separado

Para cualquier servicio de barra libre, **Hotel Bonalba Resort** ofrece sin coste las consumiciones de los niños asistentes al evento

Complementos

SOBREMESA

Café o infusiones: **1,50 €** por persona
Copa de cava: **3,50 €** por persona
Sorbete de limón con cava: **3,50 €** por persona

Otros complementos

Servicio de DJ con equipo de sonido estándar
Adaptado a los momentos especiales y gustos musicales seleccionados

Duración mínima: 2 horas
Precio: **450 €**
Hora extra: **120 €**

Otras opciones disponibles a consultar

- Decoración floral (ceremonia, decoración de espacios, centros de mesa, etc.)
- Mesa dulce
- Sonido e iluminación profesional
- Animación y experiencias (tanto para adultos como infantil)
- Espectáculos
- Música en directo

Ceremonia

ESPACIO Y MONTAJE

Reserva y uso exclusivo del espacio
Montaje y desmontaje
Sillas para los invitados
Altar ceremonial
Sofá para los novios

Hasta 50 sillas: **550 €**

A partir de 50 sillas, se aplicará un coste adicional de **4,50 € por persona**

SONIDO PROFESIONAL PARA LA CEREMONIA

Servicio de técnico especializado
Mesa de mezclas
Pareja de altavoces
Micrófono

Precio: **250 €**

SERVICIOS INCLUIDOS DE INSAVIA DESIGN

Seating plan
Mantelería
Menaje
Cristalería

Cualquiera de estos servicios puede personalizarse bajo presupuesto
Minuta Hotel Bonalba Resort Design: **1 € por unidad**

CONDICIONES GENERALES PARA LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

1. Duración de los servicios

Cóctel

- El servicio de cóctel tendrá una duración máxima de una hora y media.
- Las propuestas de cóctel están disponibles para un mínimo de 30 personas.
- Existe la posibilidad de ampliar el tiempo en caso de incluir servicios adicionales, como mesas temáticas o referencias extra.
- La bebida comenzará a servirse una vez que hayan llegado todos los invitados y finalizará con el servicio del postre.

Menú en mesa:

- La bebida comenzará a servirse una vez que hayan llegado todos los invitados y finalizará con el servicio del postre.

2. Uso de los espacios y exclusividad

- Salvo que se contrate la exclusividad del espacio, la empresa se reserva el derecho de celebrar varios eventos de manera simultánea.
- El tiempo estimado de uso de los espacios para los eventos que solo incluyan servicio de comida será hasta las 18:00 h.
- En caso de contratar barra libre, botellas o resopón, el horario podrá ampliarse hasta las 19:30 h. Para extender el tiempo de estancia, se podrá consultar sin compromiso.

3. Alimentos y bebidas externos

- No está permitido introducir alimentos, bebidas, tartas o postres del exterior.
- Las mesas dulces deberán ser gestionadas únicamente por empresas especializadas. Antes del evento, será necesario presentar la factura y el certificado sanitario correspondientes.
- En caso de aportar tartas externas, se aplicará un cargo adicional de 5 € por comensal en concepto de servicio, vajilla, cubertería y limpieza.
- Para los servicios de montaje de decoración, mesas dulces, photocall, etc., realizados por empresas ajenas a nuestros proveedores recomendados, se solicitará una fianza de 300 € para cubrir posibles daños o desperfectos.

4. Condiciones de pago

Reservas y pagos

- En el momento de confirmar el evento, se deberán abonar 200 € en concepto de reserva de la fecha y del espacio.
- Para bodas y comuniones, será necesario abonar el 50 % del presupuesto dos meses antes del evento.
- El 50 % restante deberá abonarse un mes antes del evento.
- La totalidad del importe deberá estar abonada una semana antes de la celebración.

5. Confirmación del número de comensales

- El número total de comensales deberá confirmarse siete días antes del evento.
- En caso de ausencias el día del evento, se facturará el número de comensales previamente confirmado.

6. Normas de uso y responsabilidad

- Está prohibido pegar, clavar o anclar cualquier elemento en las paredes, los techos o las estructuras del espacio.
- No está permitido utilizar confeti ni materiales similares.
- Cualquier desperfecto ocasionado por montajes, instalaciones o servicios ajenos a nuestra empresa será responsabilidad directa del cliente y podrá conllevar costes adicionales por los daños ocasionados.

7. Observaciones adicionales

- Todos los servicios se prestan siguiendo criterios de calidad y seguridad, garantizando que cada evento se realice en las mejores condiciones.
- Cualquier modificación de los servicios, los horarios o los requerimientos especiales deberá consultarse previamente con la empresa.

Contáctanos

EVENTOS.HOTEL@BONALBARESORT.COM

+34 673 32 54 04

WWW.HOTELBONALBA.COM

HOTEL BONALBA ****

RESORT ALICANTE